

## **Clos Lambert 2006**

### Principales caractéristiques

- 1) Vin mousseux fait exclusivement de raisins Riesling cultivés au vignoble Clos Lambert;
- 2) Vin mousseux issu d'une culture sans pesticide, ni herbicide, ni engrais chimiques;
- 3) Vin mousseux fabriqué de jus provenant uniquement de la première pression;
- 4) Vin mousseux fabriqué selon la méthode traditionnelle (champenoise, mais on n'a pas le droit de l'écrire). Il a été conçu uniquement par fermentation naturelle en bouteille;
- 5) Le goût (selon Sandy Roberge) : vin raffiné et délicat, avec un fruit tout en douceur;
- 6) Le service : servir à environ 8°C. Ouvrir avec beaucoup de précautions en évitant de se mettre dans la trajectoire du bouchon;
- 7) Accord mets/vin (selon nos essais au Clos Lambert) :
  - a. Excellent en apéro;
  - b. Bouchées ou entrées : framboises, amandes, bruschetta, champignons farcis, végépaté, foie gras, mousse aux crevettes, salade de crevettes aux fraises et aux amandes, fleurs farcies au saumon servie avec sauce beurre blanc;
  - c. Plats principaux : fruits de mer, papillote de truite à la ciboulette ou aux feuilles d'ail des bois, salade de poire et chèvre au magret;
  - d. Fromages : les bleus (ex. l'Ermite, Bleubry, Rassembleu, Fleurdelysée), les chèvres en général, les tommes (ex. de Kamouraska), les pâtes molles et les croûtes fleuries (ex Mi-carème, le Secret de Maurice (brebis))